

# BODEGAS FRONTONIO

## Sierras del Jalón - Alpartir / Aragón

La búsqueda de un ancestral con la textura de un vino. Esto fue lo que unió a Fernando Mora (MW) y Mario López -Bodegas Frontonio- con Leo y Roc Gramona. Una colaboración especial entre amigos con ganas de crear grandes vinos de elaboraciones tan limitadas como singulares. Así nace Luzbel, este pét-nat rosado de garnacha de montaña, cultivada en Aragón y elaborada en el Penedés.



### LUZBEL 2021

ROSADO DE MONTAÑA – ESPUMOSO LIGERO

#### FORMATOS

**0,75 L**

#### VARIEDADES

100% Garnacha.

#### INFORMACIÓN

El término pét-nat procede de Pétillant Naturel, que en francés designa los vinos naturales ligeramente espumosos. Luzbel -o Luciferconmemora al llamado 'vino del diablo', como antiguamente denominaban a los primeros ancestrales que explotaban como 'bombas' cuando se reactivaba espontáneamente la fermentación. Hoy, Luzbel es la versión 'controlada' de esos ancestrales que dieron origen a los espumosos más sofisticados.

Fermentación en acero inoxidable.

#### NOTAS DE CATA

Rosado pálido. Aromas de cereza, fresa y mantequilla. Una tipología de vinos ligeros y frescos, que acompaña bien alimentos ligeros poco condimentados y de aromas de frescos.

#### MARIDAJE

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son vinos ideales para quesos frescos. También para ensaladas y verduras u hortalizas crudas. Trata de condimentar los platos con cítricos o hierbas aromáticas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)